

LA SCELTA DEL MENU PERFETTO PER IL TUO MATRIMONIO



La **scelta del menù** per il matrimonio è una delle **decisioni più importanti**, poiché il cibo è un elemento centrale dell'evento e lascia un ricordo indelebile agli ospiti. Un menù ben pensato può fare la differenza, creando un'esperienza gastronomica unica che rispecchi la tua personalità e lo stile del tuo matrimonio. Ecco alcuni **consigli per aiutarti** a scegliere il menù perfetto:

1. Considera il tema e lo stile del matrimonio

Prima di scegliere i piatti, rifletti sul tema e lo stile del tuo matrimonio. Se stai organizzando un evento elegante e formale, un menù raffinato con piatti gourmet potrebbe essere la scelta ideale. Per un matrimonio più informale, un buffet o una grigliata potrebbe rispecchiare meglio l'atmosfera.

- **Matrimonio elegante:** piatti raffinati, abbinamenti di alta cucina, servizio al tavolo.
- **Matrimonio informale:** buffet, finger food, BBQ o piatti rustici serviti in maniera conviviale.



2. Tieni in considerazione la stagionalità

Un menù stagionale non solo è più fresco e gustoso, ma permette anche di risparmiare sui costi. Scegliere ingredienti che sono di stagione può rendere i piatti più saporiti e colorati, e aggiungere un tocco speciale al tuo matrimonio.

- **Primavera/estate:** piatti leggeri a base di frutta fresca, verdure di stagione, pesce, e carne grigliata

- **Autunno/inverno:** piatti più ricchi, come risotti, zuppe, arrosti e dessert al cioccolato.



3. Conosci i tuoi ospiti

È essenziale tenere in considerazione le preferenze alimentari dei tuoi ospiti. Chiedi agli invitati se hanno esigenze particolari (intolleranze, allergie, diete vegetariane, vegane o senza glutine) e cerca di offrire opzioni adatte a tutti. Un menù vario e ben equilibrato è fondamentale per soddisfare i gusti e le necessità di tutti.

- **Opzioni per intolleranze:** piatti senza glutine, senza lattosio, e vegani.
- **Piatti speciali:** crea un menù che offra alternative per ogni esigenza, come piatti vegetariani o senza carne.

4. Non dimenticare i dolci

Il dessert è un altro momento chiave del matrimonio. Non limitarti a una sola opzione, ma offri una varietà di dolci che possano soddisfare tutti i gusti. Puoi includere una torta nuziale classica, ma anche dolci alternativi come una sweet table, cupcakes, gelato, o dolci al cucchiaio.

- **Torta nuziale:** possiamo realizzare la torta dei tuoi sogni.
- **Sweet table:** una selezione di piccoli dolci, biscotti, pasticcini e frutta.



5. Abbinamenti di bevande



Il menù non è completo senza una selezione di bevande. Offri una varietà di opzioni, tra cui cocktail di benvenuto, vino, birra e bevande analcoliche. Ricorda di abbinare i vini ai piatti, per esaltare i sapori.

La scelta del **menù perfetto** per il tuo matrimonio deve riflettere i tuoi gusti, lo stile del tuo evento e le esigenze dei tuoi ospiti. Prenditi il tempo necessario per esplorare le opzioni, fare delle **prove assaggio e discutere con i tuoi fornitori di catering** per creare un menù che faccia sorridere tutti i tuoi invitati. Con un po' di pianificazione e creatività, il **cibo diventerà uno dei ricordi più piacevoli** del tuo grande giorno.

- **Cocktail di benvenuto:** una scelta di cocktail freschi e creativi.

- **Vini:** abbina vini bianchi e rosati ai piatti leggeri e vini rossi ai piatti di carne.

